

PANDISPAGNA

INGREDIENTI (per una teglia di cm. 24)

- gr. 150 di amido di mais o di maizena
- gr. 150 di zucchero
- n. 4 uova
- n. 1 bustina di polvere lievitante Pane degli Angeli

PROCEDIMENTO:

Montare gli albumi con lo zucchero fino a neve ben ferma, aggiungere l'amido di mais (o maizena) con il lievito e per ultimo i tuorli. Versare l'impasto in una teglia precedentemente imburrata e infornare per mezz'ora. Per evitare che si formino grumi si consiglia di passare l'amido e il lievito al setaccio.